

# Nybakat – gott till sista smulan!

Fem smarriga  
rest-recept!



BONJOUR

# Njut till sista smulan!

Om det, av någon outgrundlig anledning, skulle bli något kvar av ditt nybakta bröd, så bjuder vi på fem fabulösa rest-recept och hållbara tips. Allt för att du verkligen ska kunna njuta till sista smulan. Gott, flott och suinn-smart på samma gång!

- *Surdegsbröd förvarar du bäst i en tygpåse, eller med snittytan neråt på en skärbräda.*
- *Limpor & annat mjukt bröd förvaras med fördel i plastpåse.*
- *Fräscha gärna upp dagsgammalt bröd genom att fukta det lite lätt och värm på det snabbt i ugnen.*
- *Att rosta brödet ger snabbt en nybakad känsla.*
- *Får du en surdegsstump kvar? Skär i tärningar och frys in. Bara att ta fram och steka på i rikligt med olivolja när du är sugen på brödkrutonger!*
- *Gör gärna crostini, vitlöksbröd, fattiga riddare, eller ditt eget ströbröd på överblivet bröd.*



**BONJOUR**

*Så här gillar surdegsbröd att  
förvaras! Med snittytan neråt  
på en skärbräda.*



# Kanelbulle Tiramisu

**Ingredienser: Kanelbulle, kaffe, mascarpone, kanel och socker.**

*Skär kanelbullar i små tärningar, lägg i form. Droppa över svalt kaffe, stryk på ett lager mascarpone och strö kanelsocker ovanpå. Upprepa med ett lager till. Låt stå till servering.*

*Så svinn-gott!*



# Grillad Citronmuffin

*Ingredienser: Citronmuffin, vit sirap, citron och vaniljglass.*

*Sätt ugnen på grill 200 °C. Dela citronmuffin på hälften. Blanda ½ dl vit sirap och 2 tsk citronsaft. Pensla insidan på muffinsen med citronsirapen (räcker till ca 8 st) och grilla 3–5 min, så att de får en gyllene yta. Servera med en god vaniljglass!*

*Färsk timjan ger en fin smakbrytning.*



# Gourmet Tranbär goes chokladsandwich

*Ingredienser: Gourmet Tranbär, chokladmousse, hasselnötter, torkade tranbär, flingsalt och vispgrädde.*

*Skär skivor av Gourmet Tranbär och grilla i ugn på 220°C, ca 3–4 min och låt svalna. Bred på ett lager chokladmousse och toppa med rostade och hackade hasselnötter samt torkade tranbär. Strö över lite flingsalt och servera med vispgrädde.*

*Funkar med  
alla surdegsbröd!*



# Croissant Eton Mess

**Ingredienser: Croissant, vaniljkräm, jordgubbssylt, maräng, vispgrädde och kolasås.**

*Bryt croissanter i mindre bitar och lägg i botten av ett glas. Toppa med vaniljkräm och jordgubbssylt. Lägg på ytterligare ett lager croissanter och avsluta med vispgrädde, maräng och kolasås på toppen.*

*Typisk rest-fest!*



# Äpplekaka med Frölimpa

**Ingredienser: Frölimpa, äpple, kanel,  
farinsocker, mandelmassa och vaniljsås.**

*Skär Frölimpan (eller något annat mörkt bröd) i små bitar och rosta i ugn på 180°C, ca 15–20 min. Låt svalna helt och krossa till smulor. Stek äppelskivor i smör med farinsocker och kanel så att de blir mjuka. Varva äppelskivor, riven mandelmassa och rostade brödsmlor i ett glas. Servera med en god vaniljsås.*

*Mmm...miljöarbete!*



Lantmännen Unibake

Konsumentkontakt: 020-96 00 36

Följ oss gärna på Instagram: @bonjournybakat



**BONJOUR**